

CHAMPAGNE

# Établir une stratégie d'innovation pour la filière

**L**e 24 mai, les chambres d'agriculture de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube ont signé un accord-cadre avec le Comité Champagne. Objectif : développer une synergie autour de « l'accompagnement technique et environnemental du vignoble de Champagne ».

Un exemple concret ? Le travail mené autour de l'agroécologie. « Nous menons des expérimentations sur les produits de biocontrôle », détaille Arnaud Descotes, directeur technique et environnemental du Comité Champagne, pour remplacer les produits phytosanitaires chimiques notamment.

Trois buts déterminent cet accord : « valoriser une cohérence des acteurs sur le territoire », développe Vincent Perrin, directeur du Comité Champagne, « lister des axes de collaboration » (conseil technique, agroéquipements, biocontrôle, aménagement du vignoble, ingénierie de projets sur des thématiques communes) et « être capables de conjuguer nos forces sur la R&D, la technique, avec l'État et la Région entre autres ». L'enjeu étant de parvenir à obtenir des financements,



Christophe Lemoine, VP de la Chambre d'agriculture de l'Aisne, Jean-Marie Barillère, co-président du Comité Champagne, Maximin Charpentier, président de la Chambre d'agriculture de la Marne, Maxime Toubart, co-président du Comité Champagne et Joël Falmet, VP de la Chambre d'agriculture de l'Aube. Comité Champagne

notamment européens, pour mener à bien l'innovation.

Pour Maximin Charpentier, président de la chambre d'agriculture de la Marne, il faut que « tous les vignerons s'y retrouvent ; nous nous devons d'être les plus performants, ensemble, dans nos organisations professionnelles pour eux ». Christophe Lemoine, vice-président de la chambre de l'Aisne, se réjouit de voir formaliser un accord qui réunit également les Hauts-de-France et la région Grand

Est puisque l'appellation s'étend notamment sur ces deux régions.

« Le Comité Champagne a un rôle d'organisation et de réflexion technique ; les chambres d'agriculture, un rôle de mise en œuvre », détaille Maxime Toubart, coprésident du Comité Champagne. Un cadre formel pour une collaboration qui existe déjà sous des formes diverses, notamment sur le travail mené autour de la viticulture durable.

■ CLAIRE HOHWEYER @ClaireHOHWEYER